



Øvelse 190 - Restaurant uden mad

Forestil jer at I er ansat til at identificere de problemer og negative konsekvenser, der kan komme af at introducere nye tiltag på restauranten. Restauranten ønsker, at kunderne selv skal medbringe de ingredienser, de ønsker der skal laves mad af.



I skal nu producere så mange idéer som muligt til, hvilke problemer og negative konsekvenser der vil kunne være, hvis dette blev gennemført.

Eksempler på idéer til problemer og negative konsekvenser kunne være, at gæsterne nogle gange ville glemme en vigtig ingrediens.